NE PAS FAIRE !

- Ne pas placer le CBE, le couvercle ou la grille dans une position déséquilibrée pour cuisiner
- Ne pas utiliser du bois humide ou vert ou du charbon
- Ne pas mettre trop de bois et de trop gros morceaux
- Ne pas laisser son CBE sous la pluie
- Ne pas éteindre son CBE avec de l'eau
- Ne pas nettoyer son CBE avec de l'eau
- Ne pas enlever la chemise pendant la cuisson
- Ne pas enlever la grille pendant la cuisson
- Ne pas retirer la cendre à l'intérieur de l'enveloppe
- Ne pas laisser les brindilles et la braise se trouvant sur la grille après chaque cuisson pour éviter la détérioration du CBE

COMMENT ET OU SE DOTER D'UN CUISEUR DE QUALITE ?

Les Cuiseurs à Bois Econome sont commercialisés par les vulgarisatrices vendeuses identifiées dans les points de vente créés au niveau des Communes Urbaines et Rurales de la Basse Guinée.

Contacts utiles :

Boké / Boffa : 628 46 80 35 / 631 99 93 82

Coyah / Forécariah : 669 31 48 66

Dubréka / Fria : 622 53 13 88 / 621 24 08 54

Kindia / Télémélé : 666 29 64 16 / 664 50 61 84

Cuisson traditionnelle	Cuisson avec le CBE
8 à 10 kg de bois pour un repas	3 à 4 kg de bois pour un repas
fumées nocives	peu de fumées

« Engageons nous pour la lutte contre la déforestation avec l'utilisation des CBE »

AVEC LE SOUTIEN DE :







ASSOCIATION POUR LA PROMOTION ECONOMIQUE DE KINDIA - AGRICULTURE

Le CBE est produit et diffusé en Basse Guinée dans le cadre d'une coopération entre ONG françaises et guinéenne qui bénéficient d'un soutien financier du Fonds Kindia + et de la fondation Albert de Monaco





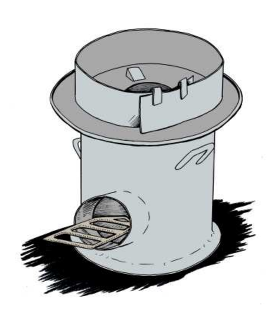


« Colipɔti fɔtɔn makantɛ »

MODE D'EMPLOI

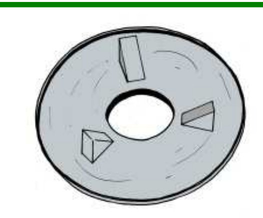
DESCRIPTION DU CBE

Le CBE est un foyer amélioré portatif en feuille de tôles fabriqué par les artisans locaux à travers les méthodes de soudure et d'agrafage. De conception simple, sa structure garantie la préchauffe de l'air avec une combustion complète et moins de fumée. L'isolation thermique est assurée par de la cendre placée entre la chambre de combustion et la paroi externe. Une chemise réglable surmonte le CBE et empêche la dispersion immédiate des fumées chaudes et les restituent à la marmite.



COMPOSITION DU CBE

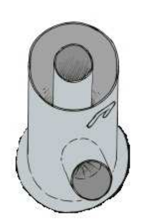
1/ le couvercle sur lequel sont fixés trois plots sur-élévateurs de la marmite (représentants les 3 pierres du foyer traditionnel)





2/ la chemise réglable et deux agrafes de maintien

3/ l'enveloppe cylindrique qui contient le tuyau coudé (chambre de combustion)



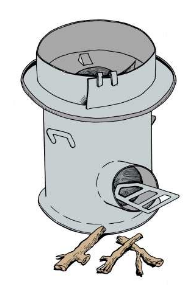


4/ la grille en fer béton

LA BONNE UTILISATION DU CBE EN 8 ÉTAPES

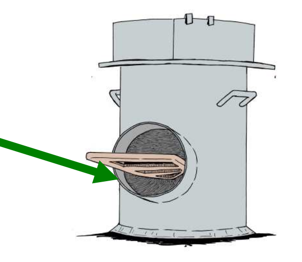
1/ Isoler le foyer en remplissant de cendre la partie qui sépare l'enveloppe et le tuyau coudé.
Attention, le tuyau coudé doit être droit et vertical au centre





2/ Se doter de petites branches ou de morceaux de bois bien sec. Ne pas utiliser de charbon à la place du bois.

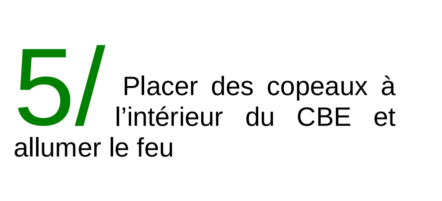
3/ Maintenir un espace vide entre la grille et la bordure inférieure du coude horizontal





4/ Mettre 2 à 4 petites branches ou morceaux de bois

5/ Placer des copeaux à l'intérieur du CBE et allumer le feu





6/ Une fois le CBE allumé, installer la marmite de cuisson sur les trois plots fixés sur le couvercle en position équilibrée.

Installer la chemise autour de la marmite. Régler la chemise en fonction de la taille de la marmite en laissant l'espace d'un doigt. Agrafer la chemise







7/ Pendant la cuisson, enlever la cendre qui s'accumule sous la grille à l'aide d'un bâton.

8/ Après la cuisson, retirer les brindilles et la braise.
Bien nettoyer à l'aide d'un chiffon sec ou d'un balai : le couvercle, la grille, la chemise et l'intérieur du tuyau coudé vertical et horizontal (ne pas utiliser d'eau pour éteindre le feu ou pour nettoyer le CBE)

